Puter-kifle



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **1 kašicica**soli
- **1 dl**ulja
- **0,5 l**mleka
- **50 g**kvasca
- **3 kašicice**šecera

Za nadev:

- **250 g**putera
- **2** žumanceta
- **2 kašicice**soli

Priprema

Zagrejati mleko sa šecerom i dodati kvasac, pa ostaviti da nadoe.

U puter, koji je odstajao na sobnoj temperaturi, dodati žumanca i so i sve izjednaciti viljuškom.

U prosejano brašno izmešati so, dodati mlako mleko sa nadošlim kvascem i ulje, pa zamesiti meko glatko testo.

Testo podeliti na 4 dela, ne cekajuci da naraste. Svaki deo blago premesiti, oblikujuci lopte.

Svaku loptu rastanjiti oklagijom na 2-3 mm debljine, u obliku dugog pravougaonika.

Preko rastanjenog testa ravnomerno premazati 1/4 izraenog putera.

Uviti rolat po dužoj strani.

Seci trouglove na cik-cak, ali tako da špic trougla uvek bude zasecen, kako bi se listici trougla rascvetali pri pecenju. Isto ponoviti i sa ostatkom testa.

Isecene trouglove reati u nepodmazan pleh, sa razmakom sa svih strana, jer ce testo narasti.

im se zagreje rerna na 180`C, odmah staviti da se peku.

Prilikom pecenja, puter ce se otopiti i kifle ce skoro plivati u njemu, ali tako treba da bude.

Peci u zagrejanoj rerni oko 20-25 minuta, da lepo porumene.

Ostaviti da odstoje u plehu i upiju sav onaj rastopljeni puter.

Savet